



L'oro della Sicilia? Il grano e la pasta

a cura di **Storci**

A Mojo Alcantara, piccolo centro siciliano in provincia di Messina, ha sede il Pastificio artigianale Piazza. I suoi prodotti sono d'eccellenza, dalle caratteristiche nutrizionali e organolettiche ottimali. «Selezioniamo semole ottenute da grani esclusivamente coltivati in Sicilia - spiega la titolare, Angela Scuderi, che ama così tanto la sua terra da aver chiamato i suoi prodotti "Le Delizie di Alcantara" - Una delle caratteristiche del frumento locale è che può essere coltivato senza l'ausilio di composti chimici. Il segreto per fare un'ottima pasta, oltre alla semola e l'acqua, è l'aria - necessaria per essiccarla in modo naturale - e a Mojo Alcantara è buona, salubre, unica».

E cosa ci dice del metodo produttivo?

Per garantire il massimo della qualità non utilizziamo silos di stoccaggio ma semole macinate fresche in sacchi, per osservare il prodotto durante la lavorazione. La formazione dell'impasto avviene lentamente, in vasca sottovuoto a freddo, ed è mantenuto a bassa temperatura per non essere stressato; poi passa nelle trafile in bronzo. La pasta corta è posta su telai in legno, la lunga su canne. Segue l'essiccazione, in celle statiche a bassa

temperatura, che dura 18-22 ore per la pasta corta, circa 36 ore per quella lunga.

Producete tre marchi di pasta: Pasta Piazza Blu, Sua Maestà, Biologiche. Com'è nata l'idea di questa diversificazione?

Lavoriamo su due linee: il grano duro siciliano tradizionale e i germi antichi. Per Piazza Blu utilizziamo esclusivamente la varietà Simeto, mentre per Sua Maestà misceliamo un 70% di semola Simeto con altre varietà, come Orizzonte. Le Biologiche sono invece prodotte con grani antichi siciliani: Margherito, Russello e Timilia. Dalla sapiente miscela di queste semole e dal nostro metodo di lavorazione, otteniamo un prodotto molto equilibrato e davvero nutriente.

Storci vi ha fornito una linea Omnia. Qual è stato il contributo di questo impianto alla produzione di una pasta particolare come la vostra?

Omnia ci permette di produrre pasta corta, lunga e speciale con un'unica macchina, coniugando alla perfezione tecnologia e artigianalità. Storci è il meglio per quanto riguarda la progettazione di impianti capaci di realizzare una linea di pasta artigianale: una pressa impeccabile, un'efficiente vasca sottovuoto... insomma, un gioiello di impianto, che permette di ottenere una pasta eccellente. La collaborazione con Storci è consolidata da anni: affidabilità, un servizio impeccabile di assistenza ai clienti, serietà, competenza, massima professionalità e uno staff è sempre disponibile e attento.

